

Univerzita Karlova v Praze  
Pedagogická fakulta

**Historie a současnost střediska  
praktického vyučování  
v Grandhotelu Pupp, a. s.**

Vypracovala:	Petra Šulcová
Název katedry:	Katedra pedagogiky
Vedoucí bakalářské práce:	PhDr. Michal Zvírotsky, Ph.D.
Studijní program a obor:	Specializace v pedagogice, Učitelství praktického vyučování a odborného výcviku
Rok:	2019

Prohlašuji, že bakalářskou práci na téma Historie a současnost střediska praktického vyučování v Grandhotelu Pupp, a. s., jsem vypracovala samostatně.

V Karlových Varech dne 10. 04. 2019

.....  
Petra Šulcová

Ráda bych tímto poděkovala panu PhDr. Michal Zvírotsky, Ph.D. za odborné konzultace a rady v průběhu zpracování této bakalářské práce.

**Název práce:** Historie a současnost střediska praktického vyučování Grandhotelu Pupp, a.s.

**Autor:** Petra Šulcová

**Vedoucí práce:** PhDr. Michal Zvírotsky, Ph.D.

**Abstrakt:** Bakalářská práce je zaměřena na vznik a historii střediska praktického vyučování v Grandhotelu Pupp, a. s. v Karlových Varech, fungování učňovského školství dříve a dnes. Proč je důležitá spolupráce mezi střediskem praktického vyučování a středním odborným učilištěm. Proč je důležité, aby odborné předměty učil odborník na daný obor, zároveň je potřeba, aby pedagog byl i psychologem. Součástí práce budou i vzdělávací projekty a zájmové organizace působící ve středisku praktického vyučování.

**Klíčová slova:** Charakteristika SPV, spolupráce s SPV a SOU, nutnost odborných učitelů, odborný výcvik, cíle školy, profesní rozvoj, kooperační dovednost

**Title:** History and current state of practical teaching center of Grandhotel Pupp

**Autor:** Petra Šulcová

**Supervisor:** PhDr. Michal Zvírotsky, Ph.D.

**Abstract:** The bachelor thesis is focused on creation and history of practical teaching center in Grandhotel Pupp a.s. in Karlovy Vary, functioning of apprentice education system in the past and today. Why is it important for practical teaching center and secondary vocational school to cooperate. Why it is important that the vocational subjects are taught by an expert in the given field, also it is needed that the pedagogue is also a psychologist. Educational projects and interest organizations operating in the practical teaching center will also be part of the thesis.

**Keywords:** characteristic SPV, cooperation with SPV and SOU, need for expert teachers, expert training, objectives of school, professional development, cooperative skill

# Obsah

Předmluva.....	6
1 Rozvoj střediska od jeho počátku .....	9
1.1 Historie učňovského střediska od roku 1956 do 1989 Grandhotelu Pupp.....	9
2.Charakteristika střediska praktického vyučování GRANDHOTEL PUPP o.p.s.....	11
2.1.Údaje o pracovnících SPV, kvalifikaci, praxi a způsobilosti.....	14
2.2. Údaje o přijímacím řízení: .....	14
2.3. Názorový dotazník na práci SPV .....	15
2.4. Závěrečné zkoušky: .....	15
2.5. Mimoškolní aktivity 2017/2018 .....	18
2.6. Teoretické vyučování:.....	19
2.7. Zásady pro odměňování žáků.....	19
2.8. Pravidla pro odměňování žáků .....	19
2.9. Prevence sociálně patologických jevů v SPV GRANDHOTEL PUPP .....	20
2.10. Hlavní úkoly pedagogických pracovníků SPV: .....	22
2.11. Učitel a instruktor odborné výchovy provádí denně tyto činnosti: .....	23
2.12. Kroky k realizaci výchovných cílů: .....	23
3. Profesní standardy.....	25
3.1.Obory bez maturity.....	25
3.2. Studijního obor s maturitou (obor číšník/servírka) .....	28
3.2.1. Výchovně vzdělávací cíle předmětu: .....	30
3.3 Studijního obor s maturitou (obor kuchař/kuchařka) .....	30
3.3.1 Výchovně vzdělávací cíle předmětu: .....	32
4.Školní vzdělávací programy .....	34
Dokumentace školského zařízení – školní matrika .....	34
5. Provoz SPV a režim dne: .....	36
5.1 Pravidla pro udělování pochval a ukládání napomenutí a důtek:.....	36
5.2. Program prevence a řešení šikanování mezi žáky .....	37
5.3.Výchovně vzdělávací výsledky se klasifikují v OV podle této stupnice: .....	38
5.4.Organizační zajištění: .....	40
6. Ukázka školení studentů .....	41
6.1. Národnostní zvyklosti v gastronomii .....	41
7. Shrnutí a doporučení jak učit odborný výcvik.....	46
Závěr .....	49

## Předmluva

“Je prokázáno, že Karlovy Vary mají dvanáct léčivých pramenů. Třináctý je onen bylinkový, zvaný Becherovka. Jenže já jsem přesvědčen, že v tom případě je těch pramenů čtrnáct. Čtrnáctým je pramen hoteliérství, pramen pohostinnosti – Grandhotel Pupp. Grandhotel Pupp totiž léčí hosta z mindráku, malosti, neútulosti a uniformity. Puppovskou atmosférou.”

Toto napsal Vladimír Škutina, jaro 1991. Tento zvláštní povznášející pocit mám od té doby vždycky, kdykoliv do Puppů vstoupím. Ano, bylo to v roce 1988, kdy mi bylo patnáct let, a já se rozhodla být servírkou. Právě zde, v úžasném hotelu Grandhotel Pupp o. p. s..

Byl rok 1988 a hotelu se říkalo Grandhotel Moskva, začala moje nová etapa života. Teorii jsem absolvovala v Karlových Varech SOU stravování a služeb, ovšem praxi jsem měla právě v tomto úžasném hotelu, proto při výběru mé bakalářské práce jsem se rozhodla napsat, o středisku, neboli učňovském středisku v Grandhotelu Pupp, nyní středisko praktického vyučování. Jelikož i já jsem absolventkou tohoto učňovského střediska, jistě jako mě bude i Vás zajímat kolik kolegů kuchařů, kuchařek, číšníků, servírek, cukrářů a cukrářek se za dobu 61 let společně s námi zde vyučilo. Povolání, ke kterému jsem se rozhodla, je spojeno s hotelnictvím, lázeňstvím a gastronomií v našem městě od nepaměti. Myslím si, že už i Karel IV, když zakládal toto město, měl v družině už nějakého toho kuchaře a sluhu, který mu doléval víno.

Rozkvět hotelnictví v předchozích staletích je významně spjat právě s naším hotelem. Teď si vzpomínám, že i drožka pana Mattoniho přijížděla ke kostelu podstatně později než kočár pana Puppa! Možná bych měla námět na nový seriál? Ne, raději se vrátím do méně vzdálené historie.

A co třeba konkrétně do roku 1956. Jistě se v tomto roce událo spousta zajímavých věcí, třeba Moravský kras byl vyhlášen chráněnou krajinnou oblastí, začala se používat značka východoněmeckých automobilů Wartburg nebo byla založena společnost SAZKA. Ale hlavně, a to je to co nás zvláště zajímá, vzniklo právě před šedesáti lety, středisko pro výchovu a vzdělávání mladých kuchařů a číšníků v karlovarském hotelu, který v té době už možná měl v názvu jméno jistého velkoměsta. Z pohledu historie si myslím, že vznik učňovského střediska patří v několikaleté historii hotelu k těm zvláště významným. V roce 1956, kdy přišli na odbornou výuku první žáci, zajišťoval výchovu ještě personální úsek

vedený personálním ředitelem a první výuční listy byly absolventům předány v roce 1959. Samostatné učňovské středisko v podobě jak jej známe dnes, vzniklo až v roce 1961. První ředitelkou, která byla pověřena vedením střediska, byla paní Věra Petrová. Jak už jsem zmínila, i já jsem byla žákyně tohoto střediska, posléze i pracovníkem. V roce 2001 jsem dostala nabídku pracovat jako učitel odborného výcviku.

Část výchovně vzdělávacího procesu zabezpečují mistři odborného výcviku, dnes učitelé odborného výcviku. Pod jejich vedením se žáci osvojují při výuce odborného výcviku základní pracovní činnosti a poznávají pracovní postupy svého budoucího povolání. Začínajícím učitelem odborného výcviku se pak stává pracovník, který se před řadou let vyučil a dlouho v oboru pracoval, a studiem při zaměstnání získal úplné střední vzdělání, jako je to v mém případě. Začínající učitelé odborného výcviku obvykle nemají potřebné pedagogické vzdělání, znalosti a zkušenosti, ale je odborníkem ve svém oboru. Ve své praxi jsem se již setkala s mladými a začínajícími číšníky a kuchaři. Věděla jsem, že se jim nesevěrovala hned po nástupu do práce náročná a složitá práce, ale pouze taková, na kterou stačí svými dovednostmi. Ovšem najednou jsem se ocitla v situaci, kde mi byla od začátku svěřena skupina žáků a já byla odpovědná za to, co se pod mým vedením naučí a poprvé se setkala s tím, jak je těžké něco, co sama dokonale ovládám, vysvětlit a hlavně naučit ty ostatní jsem zjistila, že abych své žáky vše co umím a co mi stačilo v mém oboru nestačí na to co po mě vyžaduje středisko odborného učiliště, a že na tuto práci nejsem připravena. To že začínající učitel odborného výcviku ovládá své povolání, není dostačující, aby se hned stal dobrým pedagogem. Je potřeba se učit od starších mistrů tedy učitele odborného výcviku, ovšem zde opět narážím na problém a od kterého, když jsem byla já žákyní, bylo na středisku deset MOV a vzájemně si předávali zkušenosti, ovšem dnes máme žáků sto a z toho jednoho MOV pro obor kuchař a druhého pro obor číšník-barman.

Pro mě začala nová etapa a já si musela osvojit základní pedagogicko – psychologické poznatky, a také způsoby a postupy, jak naučit žáky jednotlivé pracovní činnosti, jak organizovat a řídit výchovně vzdělávací proces v odborném výcviku. Jako začínající UOV jsem se ocitla v roli vyučujícího a uvědomila jsem si nedostatek odborných pedagogických a psychologických znalostí, proto bylo nezbytné absolvovat studium DPS a nastudování si doporučené pedagogické literatury. Ovšem musím říct, že nejvíce mě naučila samotná práce s žáky a vzpomínka na dobu, kdy mě učila má učitelka odborného výcviku a určitý cit a empatie pro vcítění se do každého žáka. Co jsem si dala za první úkol, byla též důkladná příprava na hodinu, následně celý den. Bylo to velice náročné období, ale

zároveň povzbuzující, ovšem stále jsem měla pocit, že potřebuji pomoci po pedagogické stránce, ale od koho? Proto jsem se rozhodla studovat na Karlově univerzitě.

# **1 Rozvoj střediska od jeho počátku**

## **1.1 Historie učňovského střediska od roku 1956 do 1989 Grandhotelu Pupp**

Od roku 1956 se v Grandhotelu Moskva připravoval jen malý počet učňů pro potřebu hotelu. V té době výchovu učňů zajišťoval personální úsek se svým personálním ředitelem.

V roce 1961 vzniklo učňovské středisko jako součást hotelu. Vedení střediska zajišťoval vedoucí učňovského střediska a výchovu učňů instruktoři z řad pracovníků hotelu. Součástí hotelu Moskva byl i hotel Centrální, kde byl rovněž ustanoven vedoucí a instruktoři pro výuku učňů.

V roce 1972 byla nově zahájena výuka učňů Mistry odborného výcviku v I. a II. Ročníku a ve III. Ročníku učně vzdělávali instruktoři odborného výcviku. Po čase Mistři odborného výcviku vychovávali a vzdělávali učně po celé tři roky a instruktoři odborného výcviku zajišťovali výuku v době nepřítomnosti mistrů, o víkendech a svátcích. Vyučovali se tříleté obory, tři a půlleté obory a čtyřleté obory s maturitou. Mistři odborného výcviku museli splňovat odborné vzdělání a doplnit si i vzdělání pedagogické. Učňovské středisko bylo i nadále řízeno vedoucím učňovského střediska. Učňovské středisko tenkrát mělo tři mistry odborného výcviku pro obor kuchař a tři mistry pro obor číšník, servírka. Učni oboru cukrář byli pro obor připravováni instruktory odborného výcviku také z řad cukrářů hotelu Moskva. Teoretickou přípravu absolvovali v Plzni a později v Kynšperku nad Ohří. Na výchově učňů v době jejich volna se podíleli i vychovatelé, kteří byli zaměstnanci učňovské školy Karlovy Vary. Tato funkce však neměla dlouhého trvání, neboť učni neměli zájem po své pracovní době organizovaně trávit své volno a pro výchovné pracovníky učňovského střediska to bylo rovněž zatěžující po stránce organizační. Část učňů byla ubytována na internátu a musela dodržovat časový internátní řád. Teoretickou část výuky vždy zajišťovala Učňovská škola v Karlových Varech. Výuka praktická i teoretická vždy byla řízena učebními osnovami vydanými Ministerstvem školství.

Po roce 1989 byla provedena transformace učňovského zařízení na Středisko praktického vyučování Grandhotel Pupp o.p.s.. Zřizovatelem je Grandhotel Pupp Karlovy Vary a.s.. Středisko praktického vyučování je řízeno ředitelem, má smlouvu se Středním odborným

učilištěm stravování a služeb Karlovy Vary, na teoretickou výuku. Výuka a výchova je řízena rámcovými vzdělávacími programy a rozpracována do školních vzdělávacích programů. Výuka žáků je bezplatná, chod střediska praktického vyučování je zajišťován státními dotacemi a finanční podporou akciové společnosti GH Pupp a. s.. SOU stravování a služeb Karlovy Vary je státní školou.

## **2. Charakteristika střediska praktického vyučování GRANDHOTEL PUPP o. p. s.**

Středisko praktického vyučování GRANDHOTEL PUPP o.p.s. se nachází ve 3. patře nadzemního podlaží v části objektu GRANDHOTELU PUPP Karlovy Vary a.s. na Mírovém náměstí č. 2, vchod do Grandhotelu Park. Pro teoretickou výuku jsou vyčleněny prostory pod vlastním uzavřením, které zahrnují dvě učebny, sociální zázemí (šatny, umývárny, WC) zvláště pro chlapce a pro dívky, kancelář a šatnu pro zaměstnance. Vybavení učeben je na velmi dobré úrovni, nově vybavené. Odborná výuka se uskutečňuje ve výrobních a odbytových střediscích a.s. GRANDHOTEL PUPP.

Hlavní úkol SPV je výchova a péče o mládež v uvedených oborech. Tato skutečnost je dána především tím, že mládež představuje budoucnost nejen akciové společnosti GRANDHOTELU PUPP. Odborný výcvik je realizován ve výrobních a odbytových střediscích akciové společnosti a učebnách SPV o.p.s.. Je zabezpečován výhradně na produktivních činnostech a veškerá práce žáků má materiální hodnotu.

SPV GRANDHOTEL PUPP Karlovy Vary o.p.s., usiluje o zkvalitnění úrovně vzdělání mládeže v oboru poskytování služeb v pohostinství v těchto následujících směrech:

- Vytváří pevný základ pro odborné profesní vzdělávání a uplatňování ve společnosti.
- Poskytuje žákům výchovu a péči, která je srovnatelná s výsledky nejpřednějších škol a učilišť v tomto oboru.
- Pečuje o zkvalitnění a rozšiřování teoretických a praktických činností, které neodmyslitelně patří k činnosti střediska praktického vyučování, a tak se stále podílí na zvyšování úrovně služeb v hotelovém průmyslu a přispívá k všeobecnému zlepšení péče o výchovu mládeže.
- Zaměřuje se na další rozvoj a prohlubování jazykových znalostí mládeže.

Praktické vyučování tvoří významnou součást výchovy a vzdělávání. Základní forma praktického vyučování je odborný výcvik, který je realizován podle školních vzdělávacích programů pro uvedené obory počínaje školním rokem 2009/2010.

Vyučovací jednotkou odborného výcviku je vyučovací den, v 1. ročnících není delší než 6 vyučovacích hodin. Ve 2. a 3. ročnících není delší než 7 vyučovacích hodin. Vyučovací

den pro obor Gastronomie není delší než 6 vyučovacích hodin po celou délku studia. Vyučovací hodina v odborném výcviku trvá 60 minut. Hodinová dotace pro 1. ročníky je 30 hodin týdně, pro 2. a 3. ročníky 35 hodin týdně.

Třicetiminutová přestávka je po čtvrté vyučovací hodině a nezapočítává se do doby odborného výcviku.

Středisko praktického vyučování GRANDHOTEL PUPP o.p.s. zabezpečovalo od září 2017 přípravu na povolání 100 žáků v učebních oborech kuchař, číšník, cukrář a obor gastronomie. Naše práce spočívá převážně v oblasti vzdělávací, ale i výchovné. Hlavním úkolem je, aby žáci měli na konci učební doby základní, standardní znalosti a návyky oboru. Největší důraz je kladen na pracovní návyky, odborné kompetence, hygienu a bezpečnost při práci. Žáci všech oborů byli seznámeni a průběžně jsou vedeni k dodržování kritických bodů HACCP. Cílem našeho snažení je řádné uplatnění absolventa na trhu práce a v reálném životě.

Praktické vyučování je vedeno v souladu s učebními dokumenty. Školními vzdělávacími programy. Předepsaná dokumentace je pečlivě vedena. Odborný výcvik probíhá v reálném provozu před zraky spoluzaměstnanců, ale i veřejnosti. Pro vlastní práci mají žáci výborné materiální podmínky.

I přes veškerá úskalí, která překonáváme každoročně s novými žáky, než si navyknou na náš režim, domníváme se, že dosahovaná profesní zdatnost, kvalita a objem práce žáků je optimální. Nezůstává bez povšimnutí a většinou bývá hodnocena kladně a je náležitě odměňována. Ke konci učební doby je u většiny našich žáků zřejmý nejen vědomostní, ale i osobnostní pokrok. Opět jsme v letošním školním roce věnovali zvýšenou pozornost konverzaci v jazyce německém, ruském a anglickém. Rovněž jsme dosahovali i výborných výsledků a umístění v odborných soutěžích, jak v oboru kuchař, tak i v oboru číšník, servírka.

Praktická výuka spočívá v odborném výcviku, který probíhá pod vedením zkušených učitelů odborné výchovy v moderních výrobních a odbytových střediscích GRANDHOTELu PUPP Karlovy Vary, a.s. Žáci, mimo základní dovednosti oboru, mají možnost seznámit se s mezinárodní gastronomií na prvotřídní úrovni, se kterou souvisí špičková obsluha hostů. Pro žáky je velkou motivací a zároveň odměnou, účastnit se příprav všech významných akcí. Rovněž je dbáno, aby přidělovaná práce žáků, byla vždy

ve shodě s učební osnovou, tematickým plánem, školním vzdělávacím programem, aby práce byla řádně vysvětlena, předvedena a také hodnocena.

Dbáme v maximální míře o rozvoj manuální zručnosti a dovednosti žáků, o rozvoj morálních vlastností, dbáme na utváření odpovědnosti k osobní čistotě a hygieně, seznámení se a dodržování kritických bodů HACCP, kladnému ekologickému, environmentálnímu přístupu žáků k okolí a přírodě, k pečlivému, svědomitému a kvalitnímu výkonu pracovních činností a svěřených úkolů. Dbáme na úroveň kultivovaného chování a vystupování nejen k zákazníkovi, nýbrž i ke spolužákům a kolegům na pracovišti. Vedeme žáky k empatickému chování a vystupování na veřejnosti.

Materiální zajištění odborné výuky je na vysoké úrovni. Žáci i pedagogičtí pracovníci mají pro svoji činnost velmi dobré prostorové i materiálně technické zázemí a mají tak vytvořeny optimální podmínky pro výuku a tím celkový rozvoj osobnosti žáků. O svěřený majetek je velmi dobře pečováno. Rovněž ve všech prostorách SPV je udržován vzorný pořádek.

Výchovně vzdělávací proces je realizován podle celoročního plánu SŠ a SPV, který je určujícím a výchozím dokumentem. Je závazný pro všechny pedagogické pracovníky.

## **2.1. Údaje o pracovnících SPV, kvalifikaci, praxi a způsobilosti**

Praktický výcvik zabezpečují tři pedagogické pracovnice, které dbají, aby jejich jednání a vystupování před žáky, rodiči a veřejností bylo s pravidly slušnosti a s výchovným posláním a působením školského zařízení. Ve své práci se řídí učebními plány, osnovami, školními vzdělávacími plány, organizačními předpisy, hygienickými předpisy HACCP a předpisy k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při odborném výcviku. Ochraňují mladistvé před škodlivými vlivy zdraví škodlivých a návykových látek zákazem jejich podávání či požívání ve veškerých prostorách školského zařízení a hotelu, jakož i mimo něj, videoprojekcemi a osobními rozhovory o dané problematice. K výrazným postojům pracovníků SPV patří ochota překonávat obtíže ve vzdělávání žáků, neustále vést žáky k osvojování základních dovedností, které jsou nezbytné pro jejich budoucí povolání. Pedagogičtí pracovníci dokáží snadno překonávat obtíže, které během vyučovacího procesu vznikají a jsou v neustálém kontaktu se zákonnými zástupci (rodiči) žáků, třídními učiteli a zástupci pro praktické vyučování ve SŠ stravování a služeb Karlovy Vary a SŠŽ Sokolov.

Dále bylo ve školním roce 2017/2018 generální ředitelkou jmenováno 22 instruktorů odborné výchovy z řad pracovníků GRANDHOTELU PUPP a.s., kteří se Střediskem praktického vyučování během školního roku spolupracovali.

GRANDHOTEL PUPP Karlovy Vary a.s. každý druhý rok rozšiřuje z řad svých pracovníků absolventy pedagogického minima, kteří tímto získávají alespoň minimální znalosti právních předpisů, seznamují se se základním systémem přípravy žáků na povolání, se základními znalostmi z pedagogiky, psychologie a HBP při odborném výcviku.

## **2.2. Údaje o přijímacím řízení:**

Středisko praktického vyučování GRANDHOTEL PUPP o.p.s., Karlovy Vary přesto, že je považováno za školské zařízení, nemůže přijímat žáky do učebních oborů. Žáky přijímá ředitel Střední školy stravování a služeb Karlovy Vary, Ondřejská 56, 360 01 Karlovy Vary a ředitelka Střední školy živnostenské Sokolov, Komenského 759, 356 01 Sokolov.

Požadavek SPV GH PUPP o.p.s. na počet nových žáků byl 40 a přijato bylo 47 žáků. Přihlášky žáci zasílají na SŠ stravování a služeb v Karlových Varech a SŠŽ Sokolov.

### **2.3. Názorový dotazník na práci SPV**

Ve školním roce 2017/18 bylo provedeno šetření názorové hladiny žáků připravujících se ve Středisku praktického vyučování GRANDHOTEL PUPP. Žáci anonymní formou odpovídali na třicet otázek s možností výběru ze třech možných odpovědí. Výsledek ankety vypovídá jednoznačně ve prospěch střediska. Respondenti uváděli, že čas vymezený k odbornému výcviku je využíván maximálně. Žáci mají důvěru ke svým pedagogickým pracovníkům. Práce se žáky, odborné znalosti a pedagogické cítění se projevuje na velmi dobré úrovni.

Na pracovištích se žáci nesetkávají se šikanou. Pracovní podmínky hodnotí většina žáků jako vynikající, někteří žáci nejsou schopni toto objektivně posoudit. Tímto každoročně získáváme určitý obraz o jednotlivých učebních skupinách, vztazích, pracovním a školním prostředí přesto tyto výsledky bereme s určitou „rezervou“. Dále jsme nově pro žáky uskutečnili společně s training managerem GH PUPP a.s., školení „Společenské etikety“.

Pro Středisko praktického vyučování o.p.s. jsme vypracovali Koncepti rozvoje SPV GRANDHOTEL PUPP o.p.s., kde jsme se mimo jiné zaměřili na prohlubování a uplatňování cizojazyčné konverzace s našimi žáky.

Dále je velmi potěšující, že převážná většina našich žáků vykonává prázdninové brigády u našeho zřizovatele, akciové společnosti GRANDHOTEL PUPP Karlovy Vary a.s. a že s našimi žáky byli vedoucí středisek v době prázdninových brigád velmi spokojeni a shledávali výrazný rozdíl v pracovních dovednostech v porovnání s brigádníky z jiných škol a zařízení. U převážné většiny žáků čtyřletých maturitních oborů se však stále častěji setkáváme s neochotnou zapojit se do odborných soutěží, nebo letních brigád.

### **2.4. Závěrečné zkoušky:**

Příprava a konání závěrečných zkoušek se řídí Vyhláškou MŠMT ČR č. 47/2005 Sb. ze dne 18. ledna 2005 o ukončování vzdělávání ve středních školách závěrečnou zkouškou. (Sbírka zákonů č.561/2004 § 72 – 76.). Závěrečné zkoušky s výučním listem proběhly v řádném termínu: od 1. 6. 2018 písemná část, 4. 6. 2018 jazyková zkouška, 5. - 18. 6. 2018

praktická část, včetně. Studijní volno bylo určeno na dny 19. - 22. 6. 2018. Jedná se o 4 dny studijního volna, sobota a neděle.

Ústní část zkoušky probíhala ve dnech 25. – 27. 6. 2018

Předávání výučních listů probíhala slavnostně v hotelu Richmond dne 28. 6. 2018. Předávání certifikátů od Generální ředitelky GRANDHOTELU PUPP probíhalo 28. 6. 2018. Závěrečné maturitní zkoušky s maturitním vysvědčením proběhly v řádném termínu.

zadání témat profilové zkoušky	14. 12. 2017 pro G4
	15. 12. 2017 pro GN2
odevzdání maturitní práce	do 20. 4. 2018
blok konání didaktických testů a písemných prací SČ MZ	2. – 9. 5. 2018
obhajoba maturitní práce	22. 5. 2018 pro GN2
ústní zkoušky SČ a profilové části MZ	15. – 17. 5. 2018 pro G4
	23. – 25. 5. 2018 pro G2
praktická zkouška	19. – 28. 4. 2018 pro G4

Závěrečné praktické zkoušky vykonávalo 15 žáků, oborů s výučním listem. Praktické zkoušky proběhly na velmi slušné úrovni a prokázaly dobrou připravenost žáků, zejména po odborné stránce.

Závěrečné praktické maturitní zkoušky vykonávalo 8 žáků, oboru gastronomie s maturitní zkouškou. Praktické maturitní zkoušky proběhly na velmi slušné úrovni a prokázaly dobrou připravenost žáků, zejména po odborné stránce. Celkem konalo závěrečné zkoušky 29 žáků.

Žáci oboru kuchař, kuchařka: na základě společného losovaného zadání (spolu s žákem oboru číšník - servírka) nejprve vypracovali „Samostatnou odbornou práci“ na vylosované téma a menu pro 8 osob (6 pozvaných hostů a hodnotící komisi), provedli normování pokrmů, vypracovali technologické postupy, žádanky na suroviny a výrobu pokrmů, písemně zpracovali dodržování HACCP v kuchařské praxi. Samostatnou odbornou práci si žáci před komisí obhajovali ústně a součástí praktické zkoušky byla také jazyková zkouška. Rovněž se podíleli na vyjádření charakteru slavnostní tabule pro pozvané hosty, dekoraci, květinové výzdobě a obstarání si veškerého inventáře.

Žáci oboru číšník, servírka: společně si losovali zadaná témata se žáky oboru kuchař-kuchařka, museli společně vypracovat menu pro 8 osob, sestavit „Samostatnou odbornou práci“ podle zadaných parametrů. Jeden z pokrmů ve slavnostním menu musel být hostům prezentován, dohotoven a servírován podle pravidel složité obsluhy – práce u stolu hosta. Samostatnou odbornou práci si žáci před komisí obhajovali ústně a součástí praktické zkoušky byla také jazyková zkouška. Žáci měli za úkol obstarat si veškeré suroviny, nápoje, postavit slavnostní tabuli, odborně prostříit, vyzdobit výstižnou dekorací. Připravit zázemí (příruční stůl, vyhřívací zařízení, flambovací a nápojové vozíky apod.)

- Praktickou zkoušku žáků oboru kuchař, číšník 65-51-H/01 hodnotila komise složená z odborníků společnosti Grandhotelu Pupp Karlovy Vary, a.s., učitelů odborného výcviku SPV o.p.s. a odborných učitelů SŠ stravování a služeb, Ondřejská 56, Karlovy Vary.
- Praktickou maturitní zkoušku skládali žáci na téma „100. vzniku samostatného československého státu“. Žáci sestavili menu pro 6 osob a jeden den vykonávali zkoušku v obsluze a druhý den ve výrobě.
- Praktickou maturitní zkoušku žáků oboru Gastronomie 65-41-L/01 hodnotila komise složená z odborníků společnosti Grandhotelu Pupp Karlovy Vary, a.s., učitelů odborného výcviku SPV o.p.s. a odborných učitelů SŠ stravování a služeb, Ondřejská 56, Karlovy Vary.
- Komise konstatovaly, že praktické zkoušky prověřily žáky do značné míry jak hluboce si osvojili odborné znalosti a praktické dovednosti získávané během tří a čtyř let v Grandhotelu Pupp Karlovy Vary a.s.

Předvedené výkony během zkoušky odpovídají rozsahu učiva stanoveného učebními dokumenty a jsou na velmi dobré úrovni. Jednoznačné uspokojení vyplynulo i ze strany managementu akciové společnosti. Zkoušky se konaly v krásném prostředí Slavnostního sálu GRANDHOTELU PUPP Karlovy Vary a.s. ve dvou dnech u pěti krásně prostřených tabulí, u kterých bylo obsluhováno 30 hostů. Ředitelka SPV o.p.s. přivítala hosty, představila žáky, management akciové společnosti GH PUPP, hodnotící komise, pozvané hosty a závěrečné zkoušky prohlásila za zahájené.

- Bylo konstatováno, že žáci - absolventi SPV o.p.s., Karlovy Vary jsou velmi dobře připraveni po odborné stránce.

- Velmi příznivý ohlas byl i z řad rodičů a pozvaných hostů, kteří se slavnostního banketu zúčastnili.

## 2.5. Mimoškolní aktivity 2017/2018

3. 10. 2017	Setkání s GŘ Ing. Andreou Pfeffer-Ferklovou a managementem hotelu. Slavnostní přivítání 1. ročníků a provedení žáků naším hotelem
3. – 4. 11. 2017	Workshop pro pedagogické pracovníky v Brně CBA
6. – 8. 11. 2017	Školení IOV (Všichni IOV jmenováni pro školní rok 2017/2018)
21. 11. 2017	Setkání s rodiči žáků SPV GH PUPP
5. 12. 2017	Kuchařská soutěž „Lázeňský pohárek“, 2 žáci oboru kuchař a cukrář
15. 12. 2017	Vánoční banket s žáky 3. ročníků oboru kuchař, číšník
13. 3. 2018	Mezinárodní vyrovnávací zkoušky s žáky oboru kuchař, číšník. Účastnili se dva žáci.
16. 4. 2018	Školení k drogové problematice
21. 4. 2017	Chodovar Cup 2018 v Chodové Plané. Účast 4 žáků
5. 5. 2018	Food festival v Karlových Varech
4. 6. 2018	Školení Gin a Whisky – všichni žáci 3. ročníků oboru barman, barista
28. 6. 2018	Předávání výučních listů a certifikátů absolventům v čítárně GH PUPP, za přítomnosti managementu akciové společnosti GRANDHOTEL PUPP Karlovy Vary a.s.

## **2.6. Teoretické vyučování:**

Je zajištěno smluvně a to se Střední školou stravování a služeb Karlovy Vary příspěvková organizace, Ondřejská 56, a Střední školou živnostenskou Sokolov, Komenského 759, 356 01 Sokolov. Smlouvou o obsahu, rozsahu a podmínkách praktického vyučování žáků na základě § 65 zákona č. 561/2004 Sb., zákona o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon).

## **2.7. Zásady pro odměňování žáků**

V souladu s § 122 zákona č.561/2004 Sb. o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) jsou žáci odměňováni za produktivní činnost při praktickém vyučování s platností od 1. 9. 2005.

## **2.8. Pravidla pro odměňování žáků**

**Měsíční odměna žáků:** Pokud žáci vykonávají odborný výcvik na produktivních činnostech, poskytuje se jim měsíční odměna od 30 do 150 % minimální mzdy za plně odpracovaný měsíc. Výše odměny se určí podle odpracované doby, kvality a výsledků produktivní činnosti s přihlédnutím k jejich prospěchu a chování.

**Podíl odpracované doby na denním odborném výcviku se stanoví zpravidla takto:**

1. ročník: I. pololetí – 2 hodiny, II. pololetí – 3 hodiny
2. ročník: I. pololetí – 4 hodiny (event. obor gastronomie 3), II. pololetí – 5 hodin (event.4)
3. ročník: I. pololetí – 5 hodin (event. 4), II. pololetí – 6 hodin (event. 5)
4. ročník: I. pololetí – 5 hodin, II. pololetí – 5 hodin

**Prémie a příplatky žáků:**

Produktivní práce žáků se posuzuje vždy jako práce konaná v časové mzdě. Žákům lze za produktivní činnost přiznat prémii ve výši až 30 % měsíční odměny podle článku 1. Za splnění mimořádných úkolů a účast při nepovinné praxi lze žákům přiznat i mimořádné prémie. Žákům, kteří vykonávají odborný výcvik na produktivních činnostech, se poskytují příplatky za stejných podmínek jako zaměstnancům v pracovním poměru ke společnosti.

Tyto zásady nabývají účinnosti dnem 1. 12. 2011.

## **2.9. Prevence sociálně patologických jevů v SPV GRANDHOTEL PUPP**

Metodický pokyn MŠMT ČR k prevenci sociálně patologických jevů s účinností od 1. 1. 2001.

V zájmu SPV a celé akciové společnosti GRANDHOTEL PUPP, je aby žáci dokázali předcházet setkání s legálními i nelegálními návykovými látkami. Účinnou prevencí chceme docílit snížení rizika studijního selhání, neprospěchu, úrazům, trestné činnosti a pod. Působení pedagogických pracovníků „v prevenci“ úzce souvisí s vzděláváním žáků a jejich každodenním vlivem. Strategie SPV respektuje věk, osobnosti a zvláštnosti žáků. Role pedagogická ta je svěřena učitelům OV. Co drogy jsou a jak škodí organismu narkomana i organismu společnosti se musí mladý člověk dozvídat právě ve škole.

### **Za prioritní v našem působení považujeme:**

- předejít užívání návykových látek včetně alkoholu a tabáku (naprostý zákaz v areálu hotelu),
- tak jako u konzumace alkoholu je zakázáno i kouření během školního vyučování a na půdě školy
- výchovné působení v tom smyslu, že jde o zdraví škodlivou záležitost (zákon č.37/1989 Sb.), jakož i upozornění na zacházení s otevřeným ohněm (kouření), což může lehce způsobit požár
- vzdělávání v oblasti zdravého životního stylu,
- občanská, právní a etická výchova, postoje, hodnoty, způsob chování,
- důvěryhodné a dostupné poradenství,
- výchova a podpora volno-časových aktivit

### **Abych prevence byla efektivní budeme i nadále provádět:**

vstupní analýzu výskytu sociálně patologických jevů ve spolupráci s učiteli OV formou ankety a rozhovorů:

- Stálá pozornost bude věnována žákům s problémovým vývojem a rizikovým chováním.

- Důsledně a soustavně bude zabezpečováno vzdělávání žáků v oblasti zdravého životního stylu, etické a právně výchovné akce: ŘEKNI DROGÁM NE! Výukové kazety.
- Výchovní pracovníci budou svým příkladem vést žáky k utváření kladných postojů ke společnosti, ke zdravému životnímu stylu.
- Nadále budou sledovány projevy zneužívání návykových látek a ostatních sociálně patologických jevů (hráčství, šikanování, vandalismus, brutalita, rasismus a další pokyn MŠMT ČR sešit 3/1998). V případě problému, bude zajištěno spravedlivé vyšetření a navrženo cílené opatření.
- Vnitřní řád SPV je doplněn o zákaz nošení, držení, distribuci a zneužívání návykových látek v areálu SPV - při porušování bude toto klasifikováno jako hrubý přestupek a budou vyvozeny patřičné sankce. Mladiství jsou v provozovnách ochraňováni před škodlivými vlivy zdraví škodlivých a návykových látek, zákazem jejich podávání či požívání ve veškerých prostorách. Zákaz kouření platí v prostorách celého hotelu i pro dospělé zaměstnance.
- Pedagogičtí pracovníci budou spolupracovat se zákonnými zástupci při preventivních a osvětových akcích (využití rodič. schůzek, ale i individuálně).
- Budeme nadále vytvářet optimální podmínky pro vzdělávací proces, kde je minimalizováno nepříznivé ovlivňování rozvoje schopností a osobnosti žáka.
- Nástroje prevence: SPV zajistí distribuci materiálů, které jsou z různých institucí vydávány, nebo zasílány k využití při preventivních činnostech. Kazeta - Řekni drogám NE ! + publikace „Vyber si zdraví“.
- Publikace „Likvidační životní styl“ , která je v souladu s Usnesením vlády ČR č. 1045/2000 a strategií „Národní protidrogové politiky“ na období 2001 – 2004 a zdravého životního stylu.

Velmi důležitá v našem působení bude soustavnost vlivu na žáky s výraznou převahou pozitivních motivů, vzorů a aktivit, posilujících zdravé způsoby chování a osobní odpovědnost žáka za zdraví, nad přílišným varováním a zastrašováním. Dále budou pedagogičtí pracovníci postupovat ve smyslu **„Programu prevence sociálně patologických jevů“** vydaného SŠ dne 1.1.2001.

## 2.10. Hlavní úkoly pedagogických pracovníků SPV:

- Dodržovat pracovní řád
- Dodržovat plán činnosti SŠ a SPV o.p.s.
- Při realizaci předmětu „Odborný výcvik“ zajišťovat soulad s teorií se stoupajícími nároky na kvalifikaci.
- V odborném výcviku formovat nejen předpoklady pro profesní výkon ale i ostatní stránky osobnosti - zdravý životní styl.
- V odborném výcviku rozvíjet manuální zručnosti a dovednosti, morální vlastnosti, odpovědnost k osobní čistotě a hygieně, kladnému ekologickému přístupu, výkonu pracovních činností a svěřených úkolů, úrovni kultivovaného vystupování k zákazníkovi, loajalitu k zaměstnavateli a kolegům na pracovišti.
- V odborném výcviku se zaměříme na zdokonalování jazykových znalostí a konverzaci s hosty našeho hotelového zařízení.
- Spolupracovat s managementem GRANDHOTELU PUPP Karlovy Vary a.s., se všemi úseky výroby a odbytu - vytvářet optimální podmínky pro trénink a výchovu.
- Spolupracovat s rodiči žáků a s třídními učiteli.
- Posilovat osobní odpovědnost pedagogických pracovníků.
- Důsledně dodržovat právní předpisy o výchově žáků.
- Podporovat volno-časové aktivity a v rámci možností se zúčastňovat odborných soutěží.
- Každodenně zajišťovat ochranu zdraví a bezpečnost při práci.
- V rámci možností zabezpečujeme výchovu proti projevům rasismu, xenofobie a nesnášenlivosti (Met. pokyn Věstník MŠMT ČR V/1999).
- Každodenně sledujeme chování žáků, mluvit se žáky o vztazích, pozorovat, naslouchat a podporovat pozitivní sociální klima na pracovišti. Tlumit případné agresivní sklony možných agresorů, pěstovat empatii mezi žáky a dávat možnost každému žáků zažívat úspěch.

- Výchovní pracovníci budou věnovat soustavnou a náležitou pozornost všestrannému rozvoji osobnosti žáka, zvýšená pozornost bude upřena na žáky s problémovým projevem a s rizikovým chováním.
- Výchovní pracovníci věnují zvýšenou pozornost žákům se zdravotním oslabením, po dlouhodobé nemoci a během vzdělávání zohledňují lehčí zdravotní poruchy vedoucí k poruchám učení a chování.

### **2.11. Učitel a instruktor odborné výchovy provádí denně tyto činnosti:**

- kontroluje docházku
- kontroluje osobní hygienu a pracovní pomůcky
- provádí výuku a to základního učiva dle osnov, které musí zvládnout každý žák
- provádí výuku rozšiřujícího učiva tj. speciální vědomosti a dovednosti
- trénink žáků je prováděn v systémově ucelených celcích dle rozpracované osnovy OV, s cílem vycvičit žáky v základních dovednostech zvoleného oboru ale i v moderních dovednostech
- Hlavní zásada při OV je „n a u č i t“ žáky důkladně základy oboru, aby žák byl neustále aktivní a zvykal si na týmovou práci.
- aktivně během výuky uplatňuje konverzaci v cizích jazycích (RJ, NJ, AJ)

### **2.12. Kroky k realizaci výchovných cílů:**

- Znat vyučovací metody a postupy, vědět kdy je použít.
- Naučit základním dovednostem a bezpečnosti práci.
- Formovat společenské chování k hostům a upevňovat morální kvality svých svěřenců.
- Taktně řešit komplikované situace, které vznikají při výchově a provozu.
- Vytvářet příznivé vztahy na pracovišti – neustupovat od zásad správné výchovy a od celkového plnění osnov.

- Pravidelně a objektivně hodnotit práci žáka, při neúspěchu žáka hledat příčiny.
- Vést řádně předepsanou dokumentaci.
- Nabízet možnost osobního rozvoje a profesního vzestupu. zodpovídají: všichni pedagogičtí pracovníci

## **3. Profesní standardy**

### **3.1.Obory bez maturity**

#### **Obor : Kuchař - I. ročník :**

- hygienické návyky a bezpečná práce
- společenská výchova
- rozvíjet a přiměřeně zvládnout žádoucí profesní dovednosti
- základní úpravy (vaření, dušení, pečení, smažení, vodní lázeň, rošt, gril, mikrovlnná trouba)
- základní kuchyňské dovednosti (krájení, porcování, mletí, šlehání, lisování)

#### **Obor : Kuchař - II. ročník :**

- polévky
- omáčky, základní, složité, krycí, jemné, ...
- rosol, aspik
- přílohy
- saláty zeleninové
- bezmasá jídla
- studená kuchyně

#### **Obor : Kuchař - III. ročník :**

- jídla z ryb
- jídla z drůbeže
- jídla ze zvěřiny
- jídla studené kuchyně
- teplé předkrmy

- jídla na objednávku
- moučníky a nápoje

**Obor : Číšník - I. ročník :**

- dodržování předpisů o hygieně a bezpečnosti práce
- ochrana spotřebitele
- chování – profesní vystupování - společenská výchova
- seznámení s provozem hotelu a zařízením
- pracovní činnosti s přípravou odbytových středisek
- technika tepelné úpravy jídel
- sestavování jídelního a nápojového lístku

**Obor : Číšník - II. ročník :**

- systém obsluhy a formy prodeje
- moderní formy obsluhy
- složitá obsluha
- kavárna, vinárna, společenská zábavná střediska

**Obor : Číšník - III. ročník :**

- vyšší formy složité obsluhy
- míchané nápoje
- slavnostní hostiny

**Obor : Cukrář - I. ročník :**

- školení BOZP a PO
- seznámení s OV, provozní řád
- zásady hygieny a sanitace

- seznámení s obsluhou strojů a zařízení
- zásady hospodaření se surovinami
- úprava cukru
- příprava a použití karamelu, griliáše a kuléru
- základy hospodářských výpočtů
- hmota na stříkání
- příprava pevných těst
- linecké těsto, vaflové těsto, tvarohové těsto, slané sýrové těsto
- čajové pečivo
- příprava krémů
- příprava polev
- příprava pálené hmoty

**Obor : Cukrář - II. ročník :**

- příprava medového těsta
- příprava listového těsta
- opakování přípravy pevných těst a výrobků
- příprava lehké šlehané hmoty
- příprava bílkového krému
- příprava šlehané hmoty nahřívané
- příprava těžké šlehané hmoty a třeňé hmoty
- příprava zvláštních šlehaných hmot
- příprava smetanových náplní a výrobků
- příprava pálené hmoty

### **Obor : Cukrář - III. ročník :**

- příprava ozdob z různých surovin
- příprava studené a nahříváné jádrové hmoty
- opakování přípravy pevných těst a výrobků
- opakování přípravy lineckého třeného těsta
- příprava kynutého těsta
- příprava plundrového těsta
- náplně k pečení
- příprava restauračních moučníků
- opakování

### **3.2. Studijního obor s maturitou (obor číšník/servírka)**

#### **1.ročník:**

Seznámení s organizací pracoviště a jeho zařízením, organizačním řádem, základy hygieny a bezpečnosti při práci, protipožární předpisy, předpisy, předpisy pro poskytování první pomoci, povinnosti číšníka jeho pracovním oblečením

Nácvik pracovních činností při přípravě odbytových středisek:

- Inventář a zařízení na úseku obsluhy
- Přípravné práce
- Základní pomůcky

Nácvik základních pravidel společenského chování a techniky jednoduché obsluhy.

- Jídelní a nápojové lístky
- Přípravné práce v kuchyně
- Procvičování dovedností
- 2 týdny souvislé praxe v měsíci červnu

## **2. ročník:**

Ve druhém ročníku si žák prohlubuje činnosti v jednotlivých systémech obsluhy a formách prodeje i v technice složité obsluhy. Osvojuje si jednoduché činnosti při přípravě pokrmů

- Činnosti v jednotlivých systémech obsluhy a formách prodeje
- Technika složité obsluhy
- Příprava standardně nabízených jídel
- 3 týdny souvislé praxe v měsíci červnu

## **3. ročník:**

Ve 3. ročníku se prohlubují a procvičují dovednosti z předcházejících ročníků a rozšiřují se o nácvik obsluhy v kavárně, vinárně a ostatních společensko-zábavních střediscích. Žák pokračuje v osvojování jednoduchých činností v přípravě pokrmů v kuchyni, které souvisejí zejména s vyšší formou složité obsluhy a výrobou a s výrobou míchaných nápojů.

- Procvičování dovedností z 1. a 2. ročníku
- Nácvik obsluhy v kavárně, vinárně a ostatních společensko – zábavních střediscích
- Příprava jídel v kuchyni, příprava a dokončování jídel u stolu
- Vyšší forma složité obsluhy
- Míchané nápoje
- Ubytovací závody a zařízení
- Procvičování dovedností
- 3-4 týdny souvislé praxe

## **4. ročník:**

Ve 4. ročníku si žák osvojuje činnosti spojené s organizací a řízením odbytových středisek, např. provozních, směnových a při organizování hromadných akcí. Jako vyvrcholení odborné praxe si žák osvojuje organizaci a přípravu slavnostní hostiny, společenské akce a veškeré činnosti souvisejí s podáním jednotlivých chodů jídel a nápojů, včetně prací po skončení těchto akcí. Učí se komunikovat v cizím jazyce v běžných provozních situacích

na pracovišti, vykonávat administrativní činnosti s aktivním využitím počítačových programů.

- Organizace a řízení odbytových středisek
- Slavností hostiny a společenské akce
- Administrativní činnosti v závodě veřejného stravování, využití počítačových programů
- Procvičování dovedností

### **3.2.1. Výchovně vzdělávací cíle předmětu:**

- aplikovat poznatky z předmětů stolničení, potraviny a výživa, technologie a společenská výchova
- rovnoměrně si osvojovat typické pracovní činnosti pro odborný výcvik
- poznat na pracovištích kompletní sortiment podávaných jídel a nápojů
- osvojovat si informace o právních normách upravujících provoz podniků a pracovišť o dodržování zásad hygieny, bezpečnosti a ochrany zdraví při práci
- seznamovat se s různými formami výroby ekologických potravin a polotovarů vyráběných podle zásad zdravé výživy

Z hlediska klíčových dovedností předmět poskytuje a rozvíjí komunikativní dovednosti mezi žáky navzájem a mezi žáky a hosty. Žák využívá poznatky ze společenské výchovy v interpersonálním styku a při řešení problémů na pracovištích. Při zúčtování s hostem prohlubuje numerické dovednosti. Při administrativních pracích využívá a osvojuje si informační technologie.

### **3.3 Studijního obor s maturitou (obor kuchař/kuchařka)**

#### **1. ročník:**

Seznámení s organizací pracoviště a jeho zařízením, organizačním řádem, základy hygieny a bezpečnosti při práci, protipožární předpisy, předpisy, předpisy pro poskytování první pomoci.

#### **Povinnosti kuchaře, příprava výrobního střediska:**

- Předběžná úprava potravin

- Základní technologické postupy
- Seznámení s odbornou kuchařskou literaturou, normování
- Příprava polévek
- Technika jednoduché obsluhy
- 2 týdny souvislé praxe v měsíci červnu

### **1. ročník:**

Ve druhém ročníku si žák prohlubuje činnosti v jednotlivých druzích potravin podle zásad zdravé výživy a odborné kuchařské literatury, naučí se normovat pokrmy, připravovat polévky a omáčky, přílohy a doplňky a bezmasá jídla.

- Procvičování dovedností z 1. ročníku
- Příprava omáček
- Příprava příloh a doplňků
- Příprava bezmasých jídel
- Příprava pokrmů z telecího masa
- Návuk základních pravidel společenského chování a techniky obsluhy
- Procvičování dovedností
- 3 týdny souvislé praxe v měsíci červnu

### **2. ročník:**

Ve 3. ročníku si žák opakuje, prohlubuje a procvičuje dovednosti předcházejících ročníků a různých druhů úprav pokrmů z jednotlivých druhů mas a vnitřností a pokrmů z ryb. Naučí se praktickému sestavování jídelního lístku a cenové kalkulaci včetně jejich napsání.

- Příprava pokrmů z hovězího masa
- Příprava pokrmů z vepřového masa
- Příprava pokrmů ze skopového masa
- Příprava pokrmů z ostatního masa

- Příprava pokrmů z drůbeže
- Příprava pokrmů ze zvěřiny
- Příprava pokrmů z ryb
- Příprava pokrmů z mletých mas
- Praktické sestavování jídelního a nápojového lístku, kalkulace
- Technika složité obsluhy
- 4 týdny souvislé praxe v měsíci květnu a červnu

### **3. ročník:**

Ve 4. ročníku si žák osvojuje dovednosti v přípravě jídel na objednávku, přípravě jídel studené kuchyně, krajových speciálních a specialitách cizích kuchyní, přípravě moučníků a pokrmů a různými druhy dietního stravování. Osvojí si rovněž administrativní práce spojené s vydáním surovin v souladu s vedením skladového hospodářství.

- Příprava pokrmů na objednávku
- Studená kuchyně
- Krajové speciality
- Speciality cizích kuchyní
- Příprava moučníků
- Příprava nápojů
- Pokrmy pro dietní stravování
- Progresivní příprava jídel
- Administrativní práce

#### **3.3.1 Výchovně vzdělávací cíle předmětu:**

- aplikovat poznatky z předmětů potravin a výživa, technologie, stolničení a společenská výchova
- získávat poznatky o kompletním sortimentu připravovaných jídel a odpovídající dovednosti

- osvojovat si typické pracovní činnosti na jednotlivých pracovištích
- získávat dovednosti při práci s normami upravujícími provoz podniku společenského stravování
- seznamovat se s různými formami úpravy ekologických potravin, přípravy polotovarů a jídel v souladu se zásadami zdravé výživy

## **4.Školní vzdělávací programy**

Od 1. září 2009 jsou přijatí žáci vyučováni podle vytvořených Školních vzdělávacích programů a návazně vytvořených Tematických plánů učiva pro konkrétní ročníky.

### **Školní vzdělávací program pro odborný výcvik 65-51-H/01 Číšník, servírka;**

- Tematický plán učiva I. ročníku – číšník, servírka
- Tematický plán učiva II. ročníku
- Tematický plán učiva III. ročníku

### **Školní vzdělávací program pro odborný výcvik 65-51-H/01 Kuchař, kuchařka**

- Tematický plán učiva I. ročníku – kuchař, kuchařka
- Tematický plán učiva II. ročníku
- Tematický plán učiva III. ročníku

### **Školní vzdělávací program pro odborný výcvik 65-41-L/01 Gastronomie**

- Tematický plán učiva I. ročníku – gastronomie
- Tematický plán učiva II. ročníku
- Tematický plán učiva III. Ročníku

### **Dokumentace školského zařízení – školní matrika**

#### **Vyhláška č. 364/2005 Sb.ze dne 6. září 2005**

- Každý žák má založenu vlastní osobní evidenci v listinné podobě

#### **Rozsah a forma vedení školní matriky:**

#### **Údaje o průběhu a výsledcích vzdělávání žáky obsahují:**

- označení oboru vzdělání – (číselný kód a název oboru)
- označení pravidel hodnocení výsledků vzdělávání – ve vnitřním řádu SPV
- označení třídy (výukové skupiny) do které je žák zařazen a jméno třídního učitele a učitele odborného výcviku

- hodnocení chování žáka (eventuelně výchovná opatření)
- ukončení povinné školní docházky (8. nebo 9. třída)
- údaje o docházce do školy (zameškané a neomluvené vyučovací hodiny)
- údaje o přerušení, přestupu nebo ukončení studia
- údaje o vydání výučního listu a certifikátu

## 5. Provoz SPV a režim dne:

**Dojíždění žáků:** převážná většina z K. Varů. Maximální vzdálenost dojíždějících je 30 km (druh dopravy autobus, vlak), z větších vzdáleností jsou žáci ubytováni v domově mládeže.

### **Režim stravování včetně pitného režimu:**

Organizace školního stravování se řídí Vyhláškou č.107/2005 ze dne 25. února o školním stravování. Školní stravování zabezpečuje jiná osoba poskytující stravovací služby – akciová společnost GH PUPP, v hodnotě 1,- Kč; režim je shodný s poskytováním zaměstnaneckého stravování. Svačiny jsou zabezpečeny formou doplňkového stravování v zaměstnanecké jídelně v dostatečném sortimentu.

### **Pitný režim:**

Žákům oboru kuchař-ka, cukrář-ka je poskytována zdarma a v neomezené míře stolní voda. Teplý nápoj je poskytován denně (zdarma) všem žákům v neomezeném množství. Rovněž při podávání hlavního jídla je podáván nápoj zdarma.

### **5.1 Pravidla pro udělování pochval a ukládání napomenutí a důtek:**

Vyhláška č. 13/2005 Sb.

- Ředitel školy (SPV o.p.s.) může na základě vlastního rozhodnutí nebo na základě podnětu jiné právnické či fyzické osoby žákovi udělit pochvalu nebo jiné ocenění za mimořádný projev lidskosti, občanské nebo školní iniciativy, záslužný nebo statečný čin nebo za dlouhodobou úspěšnou práci.
- Učitel odborného výcviku může na základě vlastního rozhodnutí nebo na základě podnětu instruktora odborného výcviku po projednání s ředitelem školy (SPV) udělit pochvalu nebo jiné ocenění za výrazný projev školní iniciativy nebo za déletrvající úspěšnou práci.
- Při porušení povinností stanovených školním řádem lze podle závažnosti tohoto porušení žákovi uložit:
  - a. napomenutí UOV
  - b. důtku UOV
  - c. důtku ředitele školy

- Učitel odborného výcviku oznámí neprodleně řediteli SPV uložení důtky UOV.
- Důtku ředitele školy lze žákovi uložit pouze po projednání v pedagogické radě ve Středním odborném učilišti.
- Ředitel školy nebo UOV neprodleně oznámí udělení pochvaly a jiného ocenění nebo uložení napomenutí nebo důtky a jeho důvody prokazatelným způsobem žákovi a jeho zákonnému zástupci.
- Udělení pochvaly a jiného ocenění a uložení napomenutí nebo důtky se znamená do dokumentace školy – katalogového listu žáka.

## **5.2. Program prevence a řešení šikanování mezi žáky**

V souladu s ustanovením § 29 zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů a v souladu s metodickým pokynem MŠMT č.j. 24 246/2008-6 je naše školské zařízení povinno zajišťovat bezpečnost a ochranu zdraví žáků v průběhu všech vzdělávacích aktivit, vytvářet podmínky pro zdravý vývoj žáků a předcházet vzniku rizikového chování.

**UOV každodenně při výchovné a vzdělávací práci podporují mezi žáky toleranci a solidaritu**

- podporují vědomí sounáležitosti ve skupině žáků
- posilují a vytváří podmínky pro zapojení všech žáků do pracovních aktivit skupiny
- uplatňují spolupráci mezi žáky a rozvíjí jejich vzájemný respekt
- rozvíjí jednání v souladu s právními normami a s důrazem na právní odpovědnost jedince.

### **1) Vyšetřování šikanování:**

- rozhovor s těmi, kteří na šikanování upozornili

- rozhovor s oběťmi
- nalezení vhodných svědků
- individuální, případně konfrontační rozhovory se svědky
  - v žádném případě nekonfrontovat oběti s agresory
- zajistit ochranu oběti
- rozhovor s agresory, konfrontace mezi nimi

Domluva pedagogických pracovníků na spolupráci a postupu vyšetřování.

Podpora oběti. Eventuální zprostředkování péče pedagogicko-psychologické poradny apod.

Informovat rodiče oběti a nahlásit situaci policii.

### **Výchovná opatření**

Pracovat s agresorem – jeho pohled na vlastní chování, motivy, rodinné prostředí.

V případě potřeby mu zprostředkovat péči pedagogicko-psychologické poradny apod.

- napomenutí a důtka UOV, ředitele SPV o.p.s., podmíněné vyloučení a vyloučení ze studia ve SOU.
- snížení známky z chování
- převedení do jiné třídy
- vždy spolupracovat spolu s rodiči oběti i agresora
- v závažném případě spolupracovat s třídním učitelem a ředitelem SOU stravování a služeb Karlovy Vary.

### **5.3.Výchovně vzdělávací výsledky se klasifikují v OV podle této stupnice:**

#### **Stupeň 1 (výborný)**

Žák soustavně projevuje kladný vztah k práci, k pracovnímu kolektivu a k prakt.činnostem. Pohotově, samostatně a tvořivě využívá získaných teoretických poznatků v praktické

činnosti. Praktické činnosti vykonává pohotově, samostatně uplatňuje získané dovednosti a návyky. Bezpečně ovládá postupy a způsoby práce, dopouští se jen menších chyb, výsledky práce jsou bez nedostatků. Dodržuje předpisy o BOZP, aktivně se stará o životní prostředí. Hospodárně využívá surovin a energie. Vzorně obsluhuje a udržuje zařízení pracoviště a pomůcky.

### **Stupeň 2 (chvalitebný)**

Žák projevuje kladný vztah k práci a k pracovnímu kolektivu a k pracovním činnostem. Samostatně, ale méně tvořivě a s menší jistotou využívá získaných teoretických poznatků v praktické činnosti. Praktické činnosti vykonává samostatně, v postupech a způsobech práce se nevyskytují podstatné chyby. Výsledky práce mají drobné nedostatky. Účelně si organizuje vlastní práci, pracoviště udržuje v pořádku. Uvědoměle dodržuje předpisy BOZP a stará se o životní prostředí. Při hospodárném využívání surovin a energie se dopouští menších chyb. Výrobní zařízení a pomůcky obsluhuje a udržuje s drobnými nedostatky. Překážky v práci překonává s občasnou pomocí.

### **Stupeň 3 (dobrý)**

Žákův vztah k práci, k pracovnímu kolektivu a k praktickým činnostem je převážně kladný, s menšími výkyvy. Za pomoci učitele uplatňuje získané teoretické poznatky v praxi. V praktických činnostech se dopouští chyb a při postupech potřebuje občasnou pomoc učitele. Výsledky práce mají nedostatky. Práci organizuje méně účelně, udržuje pracoviště v pořádku. Dodržuje BOZP a v malé míře přispívá k tvorbě životního prostředí. Na podněty učitele je schopen hospodárně využívat suroviny a energii. K obsluze a údržbě zařízení musí být častěji podněčován. Překážky v práci překonává s pomocí učitele

### **Stupeň 4 (dostatečný)**

Žák pracuje bez zájmu k práci, k pracovnímu kolektivu a k praktickým činnostem. Získaných teoretických poznatků dovede využít při praktické činnosti jen za soustavné pomoci učitele. V praktických činnostech dovednostech a návycích se dopouští větších chyb. Při volbě postupů a způsobů práce potřebuje soustavnou pomoc. Ve výsledcích práce má závažné nedostatky. Práci dovede organizovat za soustavné pomoci učitele. Méně dbá

na pořádek pracoviště a BOZP. Porušuje zásady hospodaření využívání surovin, materiálu a energie. V obsluze výrobního zařízení má závažné nedostatky. Překážky v práci překonává jen s pomocí učitele.

#### **Stupeň5 (nedostatečný)**

Žák neprojevuje zájem o práci, jeho vztah k ní a k pracovnímu kolektivu a praktickým činnostem není na patřičné úrovni. Nedokáže ani s pomocí učitele uplatnit získané teoretické poznatky při praktické činnosti. V praktických činnostech a dovednostech a návycích má podstatné nedostatky. Pracovní postup nezvládá ani s pomocí učitele. Výsledky jeho práce jsou nedokončené, neúplné, nepřesné. Práci na pracovišti si nedokáže zorganizovat, nedbá na pořádek. Neovládá předpisy BOZP. Nevyužívá hospodárně surovin. Materiálu a energie. V obsluze a údržbě výrobního zařízení má závažné nedostatky

#### **5.4. Organizační zajištění:**

Pedagogové předávají své požadavky na účast na akcích DVPP ředitelce SPV, který s pracovníky projedná termín, zastupitelnost ve výuce, způsob dopravy a vhodnost výběru akce. Bude upřednostněn výběr vzdělávání prostřednictvím NIDV, KVCS, CERMAT, pedagogických center a profesních asociací a sdružení.

## 6. Ukázka školení studentů

### 6.1. Národnostní zvyklosti v gastronomii

Cestujeme-li služebně nebo soukromě do ciziny, je vedle znalostí cizích jazyků nutná i znalost cizích zvyklostí včetně forem stolování a to jak všeobecných, tak i místních, abychom si v cizím prostředí nepřipadali trapně.

Všechno však vědět nemůžeme a také nemusíme. Měli bychom však znát základní zvyklosti platné ve většině zemí, do nichž míníme cestovat, a místní návyky či pravidla chování, jejichž nedodržením bychom „ztratili tvář“.

Přestože lidé cestují za poznáním přírodních krás a poznáváním ji jiných kultur, kuchyní a zvyklostí, nejsou vždy ochotni přizpůsobit se a konzumovat odlišné pokrmy a nápoje z důvodů osobních nebo náboženských.

Toto všechno je užitečné a je příznivě hodnoceno i obráceně, když jsme v roli hostitele, ba dokonce od zaměstnanců v pohostinství je tato znalost přímo nezbytně vyžadována. My, jako hostitelé musíme a je naší povinností projevit zájem o kulturu cizí země, vždyť výsledkem našeho snažení je spokojený host, který se do naší země, našeho hotelu bude rád vracet a šířit chválu o českém pohostinství ve světě.

Zůstaneme tedy v Evropě, kde i po sjednocení zůstává charakter gastronomie a stravování té které země stejný a není až tak odlišný od našich zvyklostí.

**Belgie** má výtečnou kuchyni podobnou kuchyni francouzské a holandské – maso upravované v minutkové podobě s bramborovými hranolky a zeleninou. Rozšířenou pochoutkou jsou šneci a krevety.

**Bulharsko** patří k nejzdravější kuchyni v Evropě, má mnoho společných rysů s kuchyní tureckou, jugoslávskou a maďarskou. Převažuje zelenina – rajčata, papriky, česnek, okurky, baklážány, jehněčí, skopové, telecí maso, kuřata a velká spotřeba ryb. Velká spotřeba jogurtů, sýrů z kravského, koziho, ovčího, buvolího mléka a nízká spotřeba mouky. Často se konzumují studené zeleninové polévky. Typické je rožnění a grilování masa s přílohami z rýže. Velmi rádi konzumují vaječné omelety plněné zeleninou a doplněné ostrým kořením.

**Francie** patří mezi nejlepší kuchyně na světě a její pokrmy přejímá do svého jídelníčku každý civilizovaný národ. Kouzlo francouzské kuchyně spočívá také v rozmanitosti

krajových specialit. Ve francouzské kuchyni jsou dominantní ryby (mořské), měkkýši, korýši, libová masa, zvěřina, žampiony a lanýže. Důležitou surovinou je také sýr v nepřehledném množství druhů, zvláště sýry plísňové. Typické je podávání červených vín nejen jako nápoje, ale i do pokrmů, aromatické koření a bylinky. Polévky se podávají jen k večeři. Kuchyně se vyznačuje svojí lehkostí.

**Itálie** se počítá k nejlepším kuchyním světa, zamiluje si ji každý pro rozmanité úpravy zeleniny, produktů moře, vonící nádivky, různé variace z těstovin, rýže, zmrzliny, ovocné dezerty, moučníky se připravují velmi zřídka. Oblibě se těší také drůbež, zvěřina, koroptve, bažanti, sluky a křepelky. Italové milují polévky (minestrone – zeleninová s rýží nebo těstovinami), sýry a koření. Kuchyně je velmi lehce stravitelná.

**Německá** kuchyně si v minulosti libovala v těžkých pokrmech, dnes se již přizpůsobila kuchyni mezinárodní. Němci si oblíbili pokrmy z vepřového masa, ryby ve známých úpravách s omáčkami, smažené brambory a masné výrobky.

Kuchyně ruská a ukrajinská je známá a oblíbená i v ostatních evropských zemích. Má velkou spotřebu všech druhů masa, ryb sladkovodních i mořských a zvěřinu. Další surovinou je mléko a mléčné výrobky, především smetana. Má vysokou spotřebu zeleniny. Oblíbené jsou kaše z obilovin (pohanka, jáhly, ovesné vločky, polévky s velkým množstvím zeleniny Ruské „zákusky“ – slané a ze sladkých kysely, rosoly, ovocné pěny, pirožky s různou nádivkou a zmrzliny. Snídaně bývá sytá, s masem, rybou. Vejcem, sýry, chléb s máslem, čaj, mléko, kaše, lívanečky a smetana.

**Řecká kuchyně** – masové pokrmy se nejvíce připravují ze skopového a hovězího masa, dále z ryb, drůbeže, ze sépií a chobotnic. Nezbytnou součástí řeckého jídelníčku jsou sýry, jogurty, kozí mléko a ovoce (melouny, vinné hrozny a citróny). Příprava jídel je jednoduchá, lehká a chutná. Zelenina se často připravuje plněná nebo syrová. Převažuje česnek, ostré koření, bylinky a rozinky.

**Skandinávské země** – Norsko, Dánsko, Finsko a Švédsko mají mnoho společných rysů i když každá kuchyně těchto zemí má svůj osobitý ráz. Výrazné je stolování ve Švédsku, vždyť také je nám znám výraz švédské stoly, což značí bohatě prostřené stoly s různými druhy studených pokrmů a lahůdek. Například rabí, masové a zeleninové saláty, pečená kuřata, paštiky, nářezy, vařená vejce, mísy s pochoutkami z ryb, korýšů, škeblí, kaviáru a z ústřic. Také různé druhy sýrů, chlebů, másla, sladkostí a ovocných salátů. Na dalších stolech jsou konvice s kávou, čajem, džusem a mlékem. Nepřeberné množství pokrmů

teplé kuchyně lahodí oku na lihových ohříváčích. Vydatné bývají i ranní snídaně s opečenou slaninou s vejci, ovesné kaše, obložené chleby, mléko a sýry.

Velmi podobnou a tradičně zdravou kuchyní je proslavená i Velká Británie. **Anglická kuchyně** je i dnes onou tradičně zdravou a chutnou kuchyní ostrovní říše i když je dnes ovlivněna také kuchyněmi evropské pevniny, především Francií. Na jídelních lístcích najdeme výtečné polévky, skotské vývary, anglické bifteky, rostbify a játra. Chuť pečení Angličané zpestřují různými omáčkami. Známy je rajčatový kečup, worcester, tabasco a Cumberland sauce. Oblíbená je i domácí a divoká drůbež, krocani, kachny, ryby sladkovodní i mořské. Zelenina se připravuje dušená, bez zahuštění tzv. anglická zelenina. Česnek se v anglické kuchyni téměř nepoužívá. Mimořádně jsou oblíbeny luštěniny, slané i sladké koláče tzv. pies, sendviče a toasty. Anglická snídaně je vydatná, pestrá a zdravá, právem se stala pojmem. Konzumují se ryby, vnitřnosti opečené řezy slaniny a šunky, tzv. ham and eggs, sázená vejcem uzenáče, ovesné kaše tzv. porridge, džemy, džusy, ovoce a čaje. Oběd bývá lehký, odpoledne si každý Angličan najde potřebný čas pro svůj čaj o páté se sendvičem a koláči. Nejvydatnější jsou večeře se skopovým masem, hovězím, rybami, drůbeží a hodně zeleniny bez příloh a s ovocnými dezerty.

Jednou z cest jak předcházet nežádoucím jevům hmotného blahobytu je přestavba naší stravy, o niž odborníci usilují a jež ovšem není snadná. Jednou z možností by bylo posilování zájmu o přípravu a požívání pokrmů a nápojů inspirovaných stravou orientálních národů, zvláště kuchyně indické, indonéské, japonské a dalších. Tyto kuchyně mají nesmírně pestrou paletu úprav s koncerty chutí a vůní a znamenitě sytí při poměrně nízké energetické hodnotě. Není sporu o tom, že poznání způsobu stravování a stolování orientálních národů prohlubuje poznání jejich života a současně i dávné kultury a historie. Občas je však vyslovena obava, zda výrazně aromatické pokrmy nevyvolávají u našich nenavyklých občanů trávicí či dokonce zdravotní potíže. Opatrnost je samozřejmě na místě u precitlivělých jedinců, a osob s nemocemi jater, žlučníku, trávicího a vylučovacího ústrojí a malých dětí.

**Čínská** kuchyně má tisíciletou tradici a dobrý oběd v čínské restauraci nebo připravený doma se má správně vychutnat. Nemělo by se spěchat. Čínská kuchyně má prastarou tradici, ale obsah joulů v čínských jídlech může stejně ohrozit naši štíhlost při nevhodné a nadměrné spotřebě, v úpravě a množství zeleniny nám však mohou být vzorem. Zelenina se většinou tepelně upravuje jen krátkou dobu, takže neztrácí cenný obsah svých vitamínů a používá se při přípravě téměř každého pokrmu. Čínská kuchyně používá 150 druhů

zeleniny, bambusové výhonky, sojové boby. K ochucování se používá výtažek z obilí – Wej-su. Z masa se převážně konzumuje maso vepřové a drůbež, ryby a mořské produkty. **V Kantonské kuchyni** se používá i maso psí, hadí, leopardí a opičí. V regionálních kuchyních Číny vzniklo na 5000 rozličných jídel. Ovoce je nezbytnou součástí čínského menu. Jídla se však dost koření, což nemusí působit dobře na každý trávicí systém. Součástí mnoha čínských jídel je sojová omáčka, maso i zelenina se krájí nadrobno, na proužky a na kostičky. Kladem čínské kuchyně je používání rostlinných olejů. Častou přílohou je dušená a vařená rýže. Známa jsou též „Černá vejce“. Čerstvá vejce se uloží do vápna, přikryjí hlínou a otrubami, aby k nim nemohl vzduch. Za několik týdnů se jejich žloutek zbarví do zelena a za několik měsíců téměř zčerná. Tato pochoutka se nesprávně nazývá též shnilá vejce a dodnes se těší velké pozornosti labužníků a nesmí chybět jako předkrm při slavnostních příležitostech. Spolu s jídlem se automaticky podává čaj. Hosté si dále vybírají v různých druzích červených a bílých vín. Známa je pálenka z rýže Arak a rýžové víno. Své místo má v Číně i vegetariánská strava ve které dominují sojové boby a veškeré výrobky z nich.

**Kuchyně Spojených států amerických.** Severoamerický kontinent nikdy nelákal labužníky a v tomto směru se prakticky dodnes nic nezměnilo. Americká kuchyně je jednoduchá a od středoevropské se liší v několika směrech. Jednak chuťově, jednak v denním režimu jídla i ve způsobu stolování. Americká snídaně může být vydatná a velmi dobrá, nemá-li člověk naspěch. Patří k ní neodmyslitelně vejce s opečenou slaninou nebo s krátkými buřtíky z vepřového masa. Také k ní patří křupavé toasty, lívance nebo wafle se šlehačkou a jahodami, nebo s máslem a javorovým sirupem. Toasty obalené v rozšlehaných vejcích a opečené na pánvi. Velmi oblíbené jsou také opražené kukuřičné lupínky s mlékem nebo šlem z ovocných vloček. K snídani se pije množství neobyčejně slabé kávy, popřípadě kakao, mléko, pomerančová šťáva nebo coca cola. Jen zřídka se pije čaj. V poledne je čas na lehčí, většinou studenou přesnídávku. Teplá večeře se v Americe podává velmi brzo – mezi čtvrtou a pátou hodinou odpolední. Nejpopulárnější způsob jídla je ovšem tzv. snach= malé občerstvení kdykoliv je chuť. Každý Američan by ve Vás viděl barbara, kdyby se dozvěděl, že pojidáte tak hrůzostrašné věci jako mozeček nebo ledvinky. Při zhlédnutí naší domácí zabijačky by stoprocentně upadl do hluboké mdloby. Naopak našinec by nepochybně ohrnoval nos nad sladkým rosolem, šlemem z ovesných vloček a nebo kaší z rozvařených burských oříšků. Američané si libují v křiklavých barvách nejen na oblečení, talířích, ale i v jídle. Děti se ládují barevnými zmrzlinami v létě i v zimě.

Vpravují do sebe potravu převážně vidličkou, nandají si na talíře páté přes deváté a v různých chuťových kombinacích. Charakter severoamerické kuchyně v sobě obsahuje prvky indiánské, irské, holandské, německé, anglické, francouzské, španělské, portugalské a italské. Mnoha Američany milovaná jídla pocházejí od indiánských ohňů. Metody přípravy jídla se postupem let zautomatizovaly a zrychlily. Američané rádi chodí do restaurací na večeře. Atmosféra restaurací nenabízí útulnost a eleganci, za to však účelnost, rychlost a přívětivou obsluhu. Vítáni jsou starší občané s dětmi. Ceny jsou lidové. Známé jsou také rychlojidelny aniž byste museli vystoupit z auta. Co vlastně americkému jedlíku leží nejvíce v žaludku jsou především sladkosti, v těsném závěsu jsou saláty s různými zálivkami, sendviče a chuťovky. Podle toho je i patrná velmi častá obezita obyvatelstva, zvláště mladých lidí.

## 7. Shrnutí a doporučení jak učit odborný výcvik

Stále mám otázku jak učit odborný výcvik co nejlépe. Kdo mi poradí? Pomůže? Tyto otázky mám stále od prvního dne v hlavě, od doby co jsem nastoupila na pozici učitele odborného výcviku. Hned jsem chtěla všechny vše naučit, vše jim ukázat, vysvětlit. Ovšem to byl omyl. Pochopila jsem, že základ je důkladná příprava, ta má několik etap. Tedy tematické plány. Tyto plány zajišťují rozpracování učebních osnov daného předmětu v jednotlivých tematických celcích. Toto rozpracování témat zabezpečuje vzájemnou návaznost mezi jednotlivými předměty a usnadňují vlastní přípravu učitele na hodinu či učební den.

Zpracování tematického a časového uspořádání učiva v předmětu by mělo vyplývat z potřeby každého učitele naplánovat si postup učivem v průběhu školního roku a udržovat si přehled o tom, co a jak se podařilo probrat. V některých předmětech je učebním programem určen vzdělávací obsah na delší období než jeden rok. Učitel tu má danou volnost výběru a uspořádání témat do ročníků a časového uspořádání.

Dalším důvodem pro důsledné vypracování tematického plánu učiva je také skutečnost, že pro výuku předmětu učitelé často používají několik učebnic od různých autorů. V nichž jsou většinou témata řazena odlišně. Učebnice již nemusí v celém rozsahu odpovídat učební osnově předmětu. Je proto velmi užitečné zaznamenávat si do tematického plánu ty učebnice, případně pracovní sešity a jiné materiály, které se ve výuce osvědčily.

Učitel by měl v tematickém plánu učiva zařadit opakování, upevňování učiva, souhrnné opakování pro probrání větších celků, nebo několika kapitol. Jeho úkolem je pomáhat žákům vytvářet struktury vědomostí, uvádět nové poznatky do souvislostí s dřívějšími a vést žáky k aktivnímu používání znalostí. Tuto úlohu se daří plnit nejlépe tehdy, kdy nové znalosti začleňují do dřívějších osvojených poznatkových struktur, což se efektivně děje právě při opakování a procvičování větších tematických celků.

Důležité body pro přípravu učitele odborného výcviku, nesmí se zapomenout na základní časové a organizační rozvržení. Při zpracování písemné přípravy si musí učitel odborného výcviku odpovědět na tyto základní otázky:

- 1 Cíl učebního dne: Čeho chci v daném učebním dnu s žáky dosáhnout?

- 2 Prostředky vedoucí k dosažení cíle: Jakých využiji metod a forem pro dosažení cíle?
- 3 Jaký je obsah učiva: Co vše se musí žák během učebního dne naučit?
- 4 Metodika vyučování: Jak budu při instruktáži postupovat? Jaký zvolím způsob sdělení a předvedení dovedností?
- 5 Materiální didaktické prostředky: Jak a jaké pomůcky použiji?
- 6 Zvláštní didaktická hlediska: Co ze stanoveného učiva bude nejobtížněji zvládnutelné? Jak budu žáky aktivovat při instruktáži, jak při cvičení?
- 7 Výchovné možnosti: Jak výchovně využít stanoveného učiva?
- 8 Organizace učebního dne: Jaké pracovní podmínky je nutno zabezpečit? Jaké budu potřebovat pomůcky?
- 9 Časový průběh učebního dne: Kolik času bude třeba věnovat jednotlivým fázím učebního dne?
- 10 K realizaci vyučování: Jak budu zjišťovat pracovní činnost žáků? Uložím všechny úkoly na počátku cvičení nebo je budu dávat postupně s přihlédnutím k individuálním výsledkům žáků dosahovaných během cvičení? Jak budu postupovat při hodnocení žáků na závěr učebního dne?

Každý učitel odborného výcviku by si měl systematicky odpovědět na dané otázky a zaznamenat si písemně. A tím má v podstatě zpracovanou písemnou přípravu na učební den.

V odborném výcviku je též velice důležitá motivace žáků, vzbuzení zájmu a odhodlání k co nejobtímnějšímu výkonu. Motivace nesmí být jednorázovým aktem ze strany učitele, ale pokud je to možné a vhodné, má v různé podobě a s různou intenzitou přesvědčivě prostudovat celým vyučovacím procesem.

Důležité je též průběžné i závěrečné hodnocení žáků, kritéria pro posouzení a hodnocení správného provedení žákům zadaných úkolů, účinnou realizaci. První zpětné vazby. Jak

ukončit výuku, případně jaké úkoly uložit žákům pro příští praxi. Učitel musí mít také přehled o tom, zda má připraveny všechny pomůcky, které jsou potřebné k výuce.

Úkoly zajišťující efektivitu učení praxí, při jejím zahájení a v jejím průběhu.

1. Uvést žáky do problematiky, kterou budou řešit, oznámit cíl výuky.
2. Žáci mají vědět, co a jak budou dělat a proč budou určitou činnost provádět zadaným způsobem. Co se od nich očekává, aby dělali, i jak to mohou nejlépe provést
3. Různí žáci mohou ve stejnou dobu vykonávat na různých pracovištích různé činnosti, proto, je-li to žádoucí, zadat diferencovaně předem připravené a promyšlené konkrétní úkoly.
4. Složitější úkoly, podle potřeby a podmínek pracoviště, předat žákům písemně.
5. Dávat žákům prostor a čas na otázky, vztahující se k organizaci i k odbornosti řešení po nich vyžadovaných úkolů.
6. Povzbuzovat důvěru žáků ve vlastní schopnosti, kde je to žádoucí, často chválit, taktně vytýkat a odstraňovat případné chyby v jejich práci.
7. Po ukončení praktické práce vést žáky k tomu, aby byli schopni posoudit vlastní výkon a charakterizovat jimi řešené problémy.
8. Podle charakteru pracoviště zjistit dosažení i afektivního cíle, tj, stupně citového reagování na podněty, situace, zátěže, vyplývající z prostředí praxe.

## Závěr

Žáci si zpravidla nepamatují vše a přesně co jim učitel vykládal, ale vše si nejlépe osvojí aktivním procvičováním a jejich aplikací na řešení problémových situací a úloh. Při zvyšování aktivity je též pocit přiměřeného uspokojení, ta může být různá, např. odměna vnitřní – pocit uspokojení, že něco udělali dobře, někomu pomohli, poradili, nebo odměna byla účinná a povzbuzující, následovala co nejdříve po správném úkonu. Tehdy se stává nejučinnější motivací. Pro další činnost žáka též základem úspěšné praxe je vysvětlit žákům, jak a proč se určitá dovednost realizuje.

Žáci musí přesně vědět, co se po nich žádá a jak to mají vykonat, je velice potřebné předvést jim praktickou ukázkou, postup, jak daný úkol nejlépe splnit. Nejlépe odborníkem. Plnění úkolu je kontrolováno nejen učitelem, ale i samotnými žáky. Následuje hodnocení. Vždy by mělo vše na sebe navazovat. Známe na nové. Teorie do praxe a naopak.

To bylo několik příkladů, jak zajistit, aby učení praxí bylo opravdu, pokud je to jen trošku možné, aktivním procesem. Ano, vím, že to je jen část věci, jak účinně bojovat proti pasivitě žáků. Pro naše žáky je velice důležité vědět, že obor, pro který se rozhodli je ten správný, jaké mají štěstí se učit a pracovat v našem hotelu GH Pupp, a.s.. Je to velice dlouhá cesta, ale vím, že až po několika letech po absolvování mi volají a píší, že vše co jsme je naučili od základů, nám moc děkují. Přesně tohle je pro mne nejvíce povzbuzující a motivující, hlavně v okamžicích kdy si říkám, zda má práce má smysl. Velice děkuji všem co mi pomohli a dali šanci studovat na vaší fakultě.

Silnou stránkou SPV je způsob zajištění praktického vyučování a jeho prostorových, finančních a materiálních podmínek. V této oblasti středisko vhodně motivuje žáky ke vzdělání včetně finanční motivace a následně kontroluje dosahování výstupů. Účast žáků v soutěžích a v různých profesně zaměřených seminářích a školeních podporuje rozvoj odborných kompetencí. Řízení střediska a nastavený kontrolní systém přispívá ke zlepšování výsledků vzdělávání žáků. Organizaci vzdělávání a jeho materiální podmínky lze označit za příklad dobré praxe. SPV úspěšně pokračuje v dlouholeté tradici vzdělávání žáků gastronomických oborů, žáci jsou přijímáni ke vzdělání i z jiných okresů. Nadstandardní prostředí mezinárodního hotelu a podpora zřizovatele při zajišťování podmínek pro vzdělávání podporuje profesionální úroveň absolventů včetně možnosti jejich dalšího uplatnění přímo na pracovišti. V hodnocení období se změnilo vedení střediska, které úspěšně pokračuje v nastavených systémech řízení. Pro účely zvýšení

dotací podle § 5 zákona č. 306/1999 Sb., o poskytování dotací soukromým školám, předškolním a školním zařízením, ve znění pozdějších předpisů, je právnická osoba vykonávající činnost střediska praktického vyučování celkově hodnocena jako nadprůměrná.

Škola ve své činnosti důsledně vychází z požadavků praxe, což se výrazně promítá v odborném výcviku, který se v rámci možností ve vyšších ročnících orientuje na práci přímo s hostem na konkrétních úkonech. Tuto tendenci se daří naplňovat. Velkým kladem dosavadního vývoje SPV, je vyšší povědomí celé akciové společnosti, výrazná finanční podpora, která zaručuje žákům veškeré potřebné pomůcky, suroviny, materiálně-technické zázemí, kurzy, školení apod. pro vzdělávání se ve zvoleném oboru. Celková péče o učňovský dorost v GRANDHOTELU PUPP a výchova žáků byla po celý školní rok zabezpečována ve shodě se statutem a s příslušnými platnými předpisy. Hodnotím-li uplynulý školní rok, mohu s naprostým přesvědčením říci, že jsme v uplynulém školním roce vytvořili žákům nadstandardní podmínky ve vzdělávacím systému a rodičům perfektní péči o jejich děti.

## **Seznam zkratk**

SPV – středisko praktického vyučování

UOV – učitel odborného výcviku

OV – odborný výcvik

## Seznam literatury

PRŮCHA, Jan. Přehled pedagogiky: úvod do studia oboru. 2., aktualiz. vyd. Praha: Portál, 2006. ISBN 80-7178-944-5.

PRŮCHA, Jan. Moderní pedagogika. 2., přeprac. a aktualiz. vyd. Praha: Portál, 2002. ISBN 80-7178-631-4.

MAŇÁK, Josef a Vlastimil ŠVEC. Výukové metody. Brno: Paido, 2003. ISBN 80-7315-039-5.

ČÁBALOVÁ, D. Pedagogika. 1. vyd. Praha : Grada Publishing, 2011, 272 s. ISBN: 978-80-247-2993-0.

ČADÍLEK, Miroslav a Aleš LOVEČEK. Didaktika odborných předmětů. Brno: Akademické nakladatelství CERM, s.r.o., 2003. 173 s

MRÁZ a HELLER, Bohumír a Miloš, Karlovy Vary & Grandhotel Pupp, Praha 1991, ISBN: 80 – 7032 – 421-X